

Handgescheven schoolschrift van mijn vader zaliger Vermaele Gabriël

SLAGERSSCHOOL in de Tarbotstraat te GENT

- RECEPT ROUWE HAM -

ANNO 1951

Leerprogramma voor Patoons  
van ijaar

spek~~sl~~ager. Beenhouwerei

Chaeterie.

Rouwe Beenherp.

Voorbereiding smaak kleur bewaring vastheid opbrengst	}	Bewerking afwerking duurtijd pekelaart na houwing afwassen en droogen, Roken, Bemeren
--	---	---

Voorwerpen: na de bewerking volgt de volledige doorhouwing en houwen.

- 1) De herp ingewreven met pekelaart en vervolgens dagelijks in pekelaart gelegd van 20 graden tot 22 graden pekelaart
- 2) duurtijd van pekelaart
- 3) dikte van het stuk
- 4) met of zonder beenderen.

- 5) Soorten van vlees.  
 kleine stukken 3 dagen 1 kg vlees  
 ruwe stukken 2 1/2 dagen 1 kg vlees

- 6) Herp van 10 kg moet 30 dagen in pekelaart liggen  
 van een herp 8 kg 3 weken of 21 dagen.  
 herp van 10 kg 3,5 tot 25 dagen  
 De herp droogleggen na de houwing  
 ze moet 2 weken of 14 dagen laten droonvonden.

Vervolgens de herp drie dagen in water leggen voor de poeijen te openen.  
Herp ophangen

## Hesp opangen

Men hangt de hesp op met een koord aan rond schenkel stoppen.

Men laat de hesp hangen tot dat de wind droog is bij voorkeur in een donkere plaats waar veel luchtafwisseling is dat gebund stussen 3 of 4 dagen.

## Het roken

Men rookt de hesp met 1 day of 24 uren koude dunne & Rook van 15 graden.

men doet een versel van 3 dagen zoo dat de voldoende gerookt is.

Door het droogen van de hesp moet de vast worden en droge buitenzijde de de binnen buitenzijde is reingod geschikt om rook op te nemen men rookt steeds koud en dunne rook.

het roken mag niet meer dan 12 uren duren.

Op een dag roken geeft niet voldoende rookkleur.

Men wil dus verschillende malen moeten een dag roken.

doch althans een onderbreking van 24 uren dit om fuitte van de smaak.

Na deze bewerking kan de hesp in de winkel geruigen worden.